



山形

美味しさは喜びであり、笑顔をもたらし
ひとつの容器に
2つの味わいが楽しめる
「窯出しぷりん」

ボンむらやま

ボンむらやま(山形県天童市天童中、村山純一社長、023・654・3274 <http://bonmurayama.jp/>)は、大正2年に「村山菓子店」という和菓子のお店から始まり創業104年。昭和49年4月29日に洋菓子店舗を出店、社名を「ボンむらやま」に改名、現在は山形県天童市に2店舗、天童市の隣町東根市に1店舗を構える。

平成27年に現代表の純一氏が社長に就任してから力を入れており、今最も人気の商品が、「窯出し」シリーズ。中でも人気は「窯出しぷりん」だ。

「なにか目玉になる商品を作りたい。作らなければいけない」と常時3種類ほどあったプリンをなくし、1つの新しいプリンを作ろう

と考えた社長。誰にでも愛される、濃厚なのにさっぱりとした後味のこのプリンの開発に1年以上かけた。濃厚にしすぎると口の中に油が残り年配の方には好まれず、あっさりさせると口どけは良くなるが物足りない。このバランスに苦労した。完成のきっかけは失敗だった。オーブンから出した時にプリンが2



“想い”や“心”をお菓子にのせてご提供します

層に分離していたのだ。これまでの常識では分離したプリンなど失敗以外のなにものでもないが、恐る恐る口に運ぶと乳脂の多い部分が入り固まり濃厚に、下の方は乳脂が抜けてあっさりとした口どけになっていた。失敗の中に理想の味があったのだ。これが「窯出しぷりん」の始まりだ。「お菓子は贅沢品。生きるために必要なものではない。それでも愛してもらえるお菓子には魔法がかかっているのです」。

「窯出しぷりん」をはじめとした人気商品の数々



「こんなプリンは失敗作だ」と知識のある人なら誰でもわかる見た目でも商品化したのは、美味しいと言ってもらえらると思っただけ。そしてなによりこの失敗プリンを食べてくれた人には、驚きと感動があったから。まさに魔法がかかった瞬間だ。年齢を問わず多くの方に愛されるプリンをぜひご賞味ください。